



Débouchés professionnels

Le titulaire du Bac Pro Boulanger Pâtissier intervient dans l'achat des matières premières, la préparation des produits de boulangerie et pâtisserie, la gestion de l'entreprise ou du rayon concerné, la commercialisation et l'animation d'équipe...

#### Secteurs d'activités

- Commerce de proximité (boulangier-pâtissier)
- Restauration classique et hôtelière
- Grande distribution

Devenir un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier y compris la fabrication de produits traiteurs, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.

Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation

Objectifs de la formation

### Formation en entreprise

22 semaines au cours des 3 années de formation

### Enseignements

Les enseignements sont partagés entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel (gestion, organisation, communication matières premières, techniques professionnelles, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel)



## LE BAC PROFESSIONNEL

■ La **co-intervention** : les professeurs d'enseignements généraux (français, mathématiques) et les professeurs d'enseignement professionnel assurent des cours ensemble pour permettre aux élèves de travailler les enseignements généraux directement en lien avec le métier.

■ Le **chef-d'œuvre** : tout au long de l'année, les élèves réalisent un projet, individuel ou collectif, qui met en œuvre les savoirs et les gestes du métier qu'ils ont acquis. Il est présenté devant un jury en fin de terminale

Les élèves sont accompagnés de manière renforcée pour 90 heures par an :

- En **seconde** : commune au Bac Pro cuisine, consolidation, aide personnalisée, accompagnement - ment au choix d'orientation
- En **première** : accompagnement personnalisé et accompagnement du projet , chef d'œuvre
- En **terminale** : 2 modules : poursuite d'étude, insertion dans la vie active